

HOF LIGGES

KÜRBISSE | KARTOFFELN | DEKORATIONEN

SAISON 2019

Am Mittwoch, 28. August, öffnen wir ab 10.00 Uhr unseren Hof für die neue Kürbissaison 2019. Probieren Sie vor Ort ausgefallene Kürbisgerichte von Köchen aus der Region, entdecken Sie trendige, herbstliche Dekorationen ... oder nehmen Sie an einem Kürbisschnitzkurs teil – Spaß ist garantiert!



KÜRBISSCHNITZKURSE

Nicht nur zu Halloween!
Die Kürbisschnitzkurse haben einen festen Platz in unserer Kürbissaison. Die Kurse finden während der ganzen Saison täglich vormittags, nachmittags und abends statt. Da werden bei hausgemachtem Kürbisgebäck und Zaubertrunk tolle Geschichten erzählt.

Wir bieten ab September Kurse für:

- Anfänger und Fortgeschrittene ab 6 Jahren
- Ornamente schnitzen ab 8 Jahren
 - Erwachsenenschnitzkurse
 - Kindergeburtstage
- Kindergärten & Schulklassen

Um telefonische Voranmeldung wird gebeten.

TAG DES SCHNITZENS

SONNTAG | 27. OKTOBER | 11.00-16.00 UHR

Neben den Schnitzkursen können Sie an diesem Tag einmal selber schauen, ob Sie Spaß am eigenen Kürbis entdecken.

Nicht nur für Kinder.

KEINE Anmeldung erforderlich!

MITTWOCH | 28. AUGUST | AB 15.00 UHR

Kürbistopfenknödel mit Zwetschgenkompott
Team Günther Overkamp-Klein | Restaurant Overkamp aus Dortmund
www.overkamp-gastro.de

DIENSTAG | 3. SEPTEMBER | 11.30-15.00 UHR

Ragout von Kürbis, Kartoffel und Steckerhühner
Ulli Neumann | Altes Gasthaus Schulze-Beckinghausen aus Westick
www.schulze-beckinghausen.de

SAMSTAG | 14. SEPTEMBER | 10.30-16.00 UHR

Kürbisgerichte mit und aus dem Thermomix
Sarah Tautz und Team
www.kochstudio-tautz.de

DONNERSTAG | 19. SEPTEMBER | 15.00 UHR

Kürbis und Kartoffeln mit Wildkräutern
Katja Vogt vom Refugio Unna
www.refugio-unna.de

DIENSTAG | 24. SEPTEMBER | 15.00 UHR

Amerikanische Kürbisgerichte zu Halloween
Team Connies Diner mit Antonia Kuzmin aus Kamen
www.connies-diner.de

SONNTAG | 29. SEPTEMBER | 11.30-16.00 UHR

Kürbis und Kartoffeln: Lassen Sie sich überraschen!
Sigrid Buschmann und das Team der Landfrauen 4Ma(h)
[www.westik-buschmann@web.de](mailto:sigrid.buschmann@web.de)

DONNERSTAG | 3. OKTOBER | 11.00-14.00 UHR

Kürbis-Vielfalt
Jörg Blankenstein | Rucksackeventcatering aus Münster
www.rucksack-eventcatering.de

DONNERSTAG | 17. OKTOBER | AB 15.00 UHR

Kürbis - schnell & pffig... würzig & lecker
Kalli Dinkhoff vom Katharinenhof aus Unna
www.rieppe.com

DIENSTAG | 22. OKTOBER | AB 15.00 UHR

Kürbis süß-sauer-salzig
Alexander Mowwe | Restaurant & Cafe Mowwe aus Dortmund
www.mowwe.de

SEPTEMBER

OKTOBER

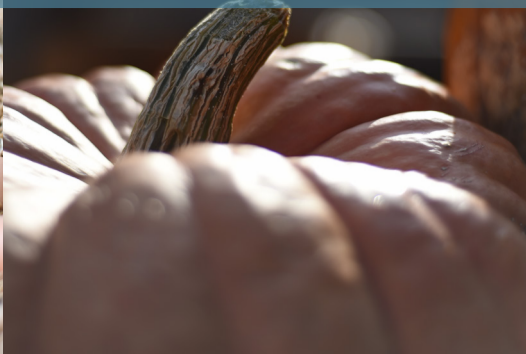
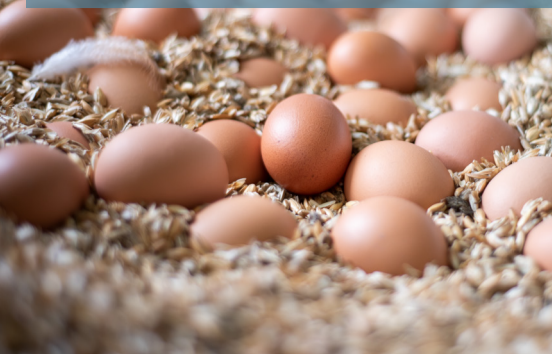


Unsere Öffnungszeiten

30. August bis 30. November
Montag bis Freitag 9.30 - 13.00 Uhr und 15.00 - 18.30 Uhr
Samstag 9.30 - 16.00 Uhr
Sonntag 11.00 - 16.00 Uhr

Vom 01. - 22. Dezember
Montag bis Freitag 9.30 - 13.00 Uhr und 15.00 - 18.00 Uhr
Samstag 9.30 Uhr - 14.00 Uhr
Sonntag 11.00 - 16.00 Uhr

Unser Verkaufsaufomat am Hof hat 24/7 für Sie geöffnet



KOCHKURSE FÜR KÜRBISLIEBHABER

DONNERSTAG 5. SEPTEMBER
FREITAG 20. SEPTEMBER
DONNERSTAG 17. OKTOBER
18.00-21.00 UHR

Kochkurs Dirk Obermann

Wie einfach und vielfältig diese kleine und gleichzeitig auch riesige Beere ist, möchten wir Ihnen bei unserem Kochkurs zeigen. Sie werden tatkräftig von einem Profikoch angeleitet, mehrere Kürbisgerichte zuzubereiten. Ob Dip, Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Snack oder Nachtisch, es wird vielseitig, geschmackvoll und bunt.

DIENSTAG 1. OKTOBER
DONNERSTAG 24. OKTOBER
18.00-21.00UHR

Exotische Kürbissonnenküche | Michaela Wendel

Für alle, die aromatische Gewürze wie Ingwer, Zimt, Kardamom und Pfeffer lieben:

Dieses Jahr wollen wir die leuchtenden Herbstfrüchte mit exotischen Aromen kombinieren und kochen ein farbenfrohes, vegetarisches Kürbisfest mit Rezepten aus Indien, dem Orient und Asien. Genießen Sie das Menü und erfahren Sie viel Wissenswertes über den gesundheitlichen Nutzen der verschiedenen Kürbisse.

Der Kostenbeitrag pro Abend beträgt pro Person 59,00 € (max. 10 Teilnehmer)

Zu jedem Kurs reichen wir Ihnen einen Aperitif, ein Glas Wein, Wasser und eine Rezeptmappe
Um Voranmeldung wird gebeten.

KÜRBIS & KARTOFFEL ALS SUPERFOOD

DIENSTAG 10. SEPTEMBER 18.30-21.00 UHR
SAMSTAG 21. SEPTEMBER 10.00-12.30 UHR
DONNERSTAG 10. OKTOBER 18.30-21.00 UHR

Kürbis und Kartoffel als Superfood
oder die Vielfalt der verschiedenen Kürbis- und Kartoffelsorten

Lernen Sie den Kürbis und die Kartoffel mit Ihren wertvollen Inhaltsstoffen als bedeutenden Bestandteil einer gesunden Ernährung kennen.

Erfahren Sie den vielfältigen Einsatz und die Heilkraft des "Allround-Gemüses" in der Küche. Probieren im Anschluss die verschiedenen Kürbissorten und deren unterschiedliche Zubereitung.

pro Person | pro Abend 19,50 €
Um Voranmeldung wird gebeten.



TERMINE AUSSER HAUS

SONNTAG | 15. SEPTEMBER | 9.00-18.00 UHR

Hoffest Imkerei Schmidt in Sölde
Auch wir lieben Bienen - seit Jahren eine feste Institution
Am Kappelufer 52 in 44289 Dortmund-Sölde

SAMSTAG | 12. OKTOBER | 9.00-18.00 UHR

Apfelmarkt Giesebrecht in Lünen-Niederaden
Lassen Sie Ihre Obstsorten bestimmen und informieren Sie sich
über Obstbaumveredlung.
Im Dorf 23 in 44532 Lünen

SAMSTAG | 26. OKTOBER | 10.30-18.00 UHR

Tag des Apfels in Bergkamen-Heil

Auf allen Märkten gibt es bei uns auch Schnitzaktionen - nicht nur für Kinder

SAMSTAG | 28. SEPTEMBER
RADTOUR „KARTOFFELTOUR“

ab Ökologiestation Bergkamen-Heil

Anmeldung | Ökologiestation des Kreises Unna | Frau Teuwen | 02389-980912
E-Mail umweltzentrum-westfalen@t-online.de

WEIHNACHTSMARKT

SONNTAG | 17. NOVEMBER
BIS MONTAG | 23. DEZEMBER

Es weihnachtet auf dem Kürbishof.
Erleben Sie in einem stimmungsvollen Ambiente florale und adventliche Dekorationen und weihnachtliche Kartoffel- und Kürbisgerichte.

SONNTAG | 17. NOVEMBER | 11.00-16.00 UHR

Start der Adventsausstellung mit Kürbiskuchen und Kürbiswaffeln vom Team Hof Ligges

MONTAG | 18. NOVEMBER

BIS FREITAG | 22. NOVEMBER VON 15.00-18.00 UHR
Adventscafé mit Kürbiswaffeln

MITTWOCH | 20. NOVEMBER | 15.00-18.00 UHR

Sigrid Buschmann und das Team Landfrauen 4 Ma(h)

SONNTAG | 24. NOVEMBER | 11.00-16.00 UHR

Jörg Blankenstein | Rucksackeventcatering aus Münster

AB SAMSTAG | 7. DEZEMBER

Frisch geschlagene Weihnachtsbäume auf dem Hof – auch Bio-Tannen

HOF LIGGES



Verpassen Sie nicht unsere neuen, alten Kartoffelsorten
und unsere täglich frischen Bio-Eier aus unserem Hühnermobilstall!
Unser Kürbis- und Kartoffelverkauf ab Hof geht bis Januar und Februar... so lange der Vorrat reicht!

